



Hachoir à viande
Meat grinder

HR 549 - GARENNE

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont reyclables conformément à leur marquage.
Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.







12/08 - V2

FRANÇAIS

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit*
et vous remercie de votre confiance.
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

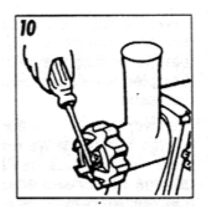
Lire attentivement cette notice
avant la première utilisation de l'appareil.

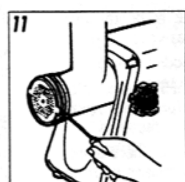
- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
  Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.
  Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
  Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Eloigner l'appareil des sources de chaleur et des appareils de chauffage électrique.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément ou quand celui-ci n'est pas en fonctionnement.
- Avant de débrancher l'appareil, toujours mettre l'interrupteur sur la position « arrêt ».
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus, ni vos doigts dans l'appareil.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés. Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- The sausage casing will be automatically and uniformly filled.

Cleaning and maintenance

- Switch off the mincer and disconnect the power supply cable from the mains. Check that the motor has completely stopped.
- Take the mincer head out of the the motor block.
- Take the closing ring out (fig. 10).
- Remove the mincer plate. If necessary insert a knife or screwdriver between the mincer plate and the mincer head to take away the mincer plate (fig. 11).
- Remove the cross-bladed knife and pull out the worm.
- Wash all parts thoroughly in hot soapy water and dry them. Do not use aggressive detergents.





- Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation par dessus la table ou le plan de travail.
- Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

Précautions spécifiques :

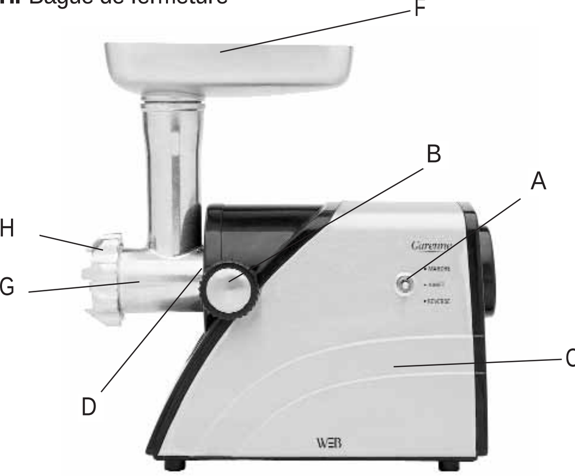
- Toujours garder les mains et les ustensiles en dehors du récipient pendant le mélange pour prévenir les risques d'accidents ou de dommages sur l'appareil.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour hacher la viande et les légumes. Ne pas introduire de parties dures telles que des os par exemple.
  Ne pas hacher d'aliments fibreux durs.
- Le hachoir ne doit être mis en service que lorsqu'il a été assemblé soigneusement.
- Porter l'appareil en saisissant le bloc moteur avec les deux mains et non pas par la coupe de remplissage ou le hachoir.
- Utiliser le poussoir pour presser les aliments dans le hachoir ; ne jamais mettre les doigts.
- Avant la première utilisation, laver toutes les pièces entrant en contact avec les aliments dans de l'eau chaude savonneuse à l'exception du bloc moteur.
- Pour éviter un blocage, ne jamais exercer une pression trop élevée.
- Si l'appareil est bloqué par des matières dures au niveau de la vis sans fin ou du couteau, le mettre immédiatement hors circuit et le nettoyer avant de le remettre en marche.
- Après l'arrêt de l'appareil, toujours attendre 6 secondes environ jusqu'à l'arrêt complet du moteur.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

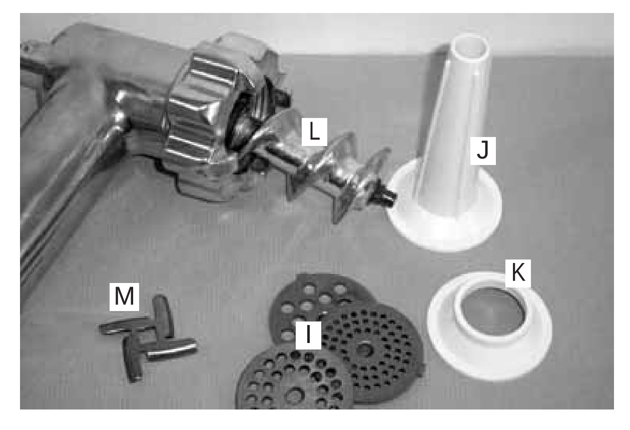
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A. Interrupteur Marche / Arrêt / Reverse
B. Vis de fermeture
C. Bloc moteur
D. Orifice avec arbre d'entraînement
E. Poussoir (non représenté)
F. Plateau de remplissage
G. Boîtier du hachoir
H. Bague de fermeture



Accessoires

I. Disques à trous fins, moyens, gros
J. Entonnoir à saucisse
K. Adaptateur Kebbe
L. Vis sans fin
M. Couteau en croix



Mincing meat

- Cut the meat into small pieces that will fit in the feed funnel.
- Plug the power supply cable into a mains socket and switch on the mincer.
- Slowly feed the meat pieces into the feed funnel and push down with the feedstick (fig. 6). Do not apply excessive force when pushing down the feedstick. Use only the feedstick to press down the meat. Never use the fingers !
- Switch off the mincer after use and disconnect the power supply cable from the main socket.
- If the motor slows or stops, this may be due to jammed food. Immediately switch the grinder off. Press the reverse switch to push the food in the opposite direction. Release the reverse switch and turn grinder on again. If the grinder should get jammed again, you may need to switch it off, unplug, disassemble the grinder head and clean the internal parts.

Helpful hints

- Cut food into strips or cubes slightly smaller than opening on the feeding tube.
- Make sure food is free of bone, tough tendon, etc… before grinding.
- Raw meat or fish should be thoroughly chilled (not frozen) before grinding to reduce the loss of juices.
- Freshly ground meat should be refrigerated and cooked within 24 hours.
- During extended grinding, fats from meats can build up inside the grinder tube slowing down grinding efficiency and straining the motor. If this happens, you should stop the grinder, wash parts in hot water and reassemble.
  When possible, alternate bread with the meat.
  This helps keep the feed screw clean.

Sausage filter

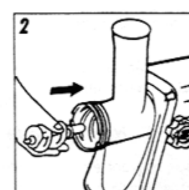
- Unplug the mincer.
- Remove the mincer plate and cross-bladed knife from the mincer.
- Insert the sausage filling funnel with the thin end from the inside through the closing ring. Screw on the closing ring.
- Soak the sausage casing in lukewarm water for approx. 15 minutes to make it elastic.
- Slip the sausage casing over the filling funnel.
- Place the sausage meat on the filling pan. Switch on the mincer. Press the sausage meat into the mincer with the feedstick. Never use your fingers for this purpose !

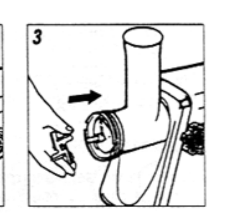
USE OF THE APPLIANCE

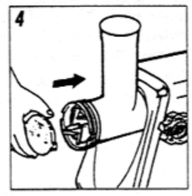
Assembly of the appliance

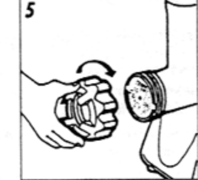
- Firmly secure the mincer head (G) in the opening of the motor block (D). Hold the mincer head with one hand and insert the screw plug (B) into the side hole of the motor block and turn clockwise (fig 1).
- Insert the worm with the long end into the mincer head and turn slightly until it is securely seated in the motor block (fig. 2).
- Mount the knife on the worm in the illustrated manner : the rounded side of the knife must face the worm, the smooth side is in contact with the mincer plate (fig. 3). Meat will not be minced if the knife is mounted the wrong way.
- Mount the mincer plate on the knife. The two arresting pins must lock precisely into the corresponding notches (fig. 4).
- Firmly screw on the closing ring (H).
  Do not push with pressure (fig. 5).
- Press the feed pan firmly onto the mincer.
- Place the mincer on a firm base. The ventilation openings must remain free.



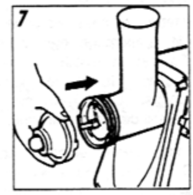


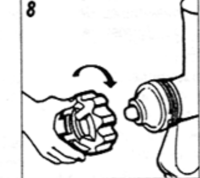


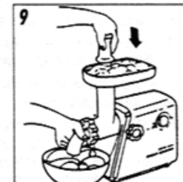










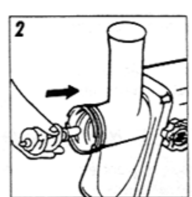


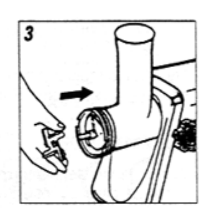
UTILISATION

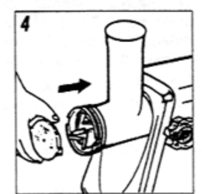
Montage

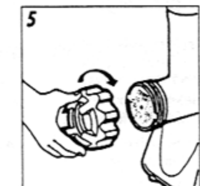
- Poser le boîtier du hachoir (G) sur l'ouverture du bloc moteur (D). Tenir le boîtier d'une main, introduire la vis de fermeture (B) avec l'autre main dans le trou latéral du bloc moteur et la visser dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 1).
- Introduire l'extrémité longue de la vis sans fin dans le boîtier du hachoir et la tourner légèrement jusqu'à ce quelle soit fixée dans le bloc moteur (fig. 2).
- Poser le couteau sur la vis sans fin : côté arrondi vers la vis sans fin, côté lisse vers le disque à trous (fig. 3).
  En cas d'erreur de montage, il n'est pas possible de hacher de la viande.
- Poser le disque souhaité sur le couteau. Les tenons d'arrêt doivent être introduits exactement dans les encoches prévues (fig. 4).
- Visser fermement la bague de fermeture (H) sans forcer (fig. 5).
- Positionner le plateau de remplissage sur le boîtier du hachoir (fig. 6).
- Placer le hachoir sur une surface solide et plane.
  Les fentes d'aération du bloc moteur ne doivent pas être obstruées.



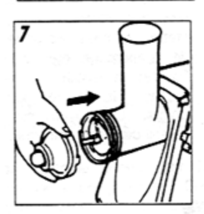


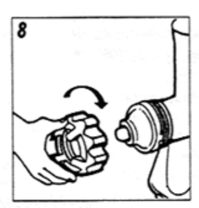


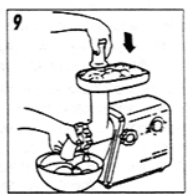












Hacher de la viande

- Couper la viande en morceaux de dimension adaptée pour qu'ils puissent être introduits dans la tubulure de remplissage.
- Brancher la prise, placer l'interrupteur en position « marche ».
- Remplir la viande lentement dans la tubulure. Utiliser le poussoir (fig. 6). Ne pas exercer trop de pression avec le poussoir. Pousser les morceaux de viande uniquement avec le poussoir et ne jamais mettre les doigts.
- Le travail achevé, mettre l'appareil hors circuit et débrancher la prise.
- En cas de bourrage dans l'appareil ou si le moteur semble peiner, placer l'interrupteur (A) sur la position "reverse" jusqu'à ce que la vis sans fin soit débloquée.
  Puis reprendre le hachage en replaçant l'interrupteur (A) sur la position "marche".

Quelques trucs utiles

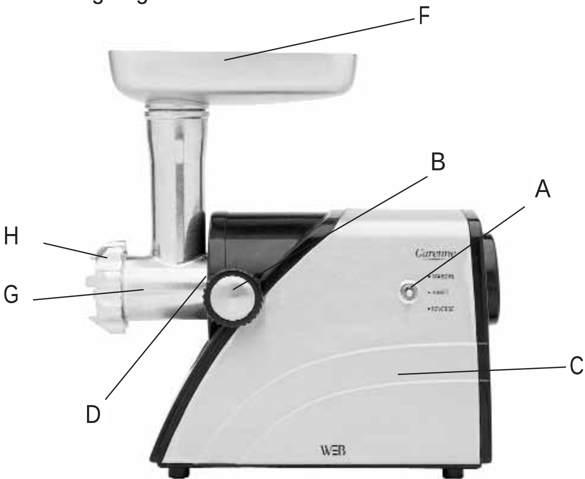
- Couper la nourriture en lanières ou en dés légèrement plus petits que le diamètre de la tubulure de remplissage.
- Débarrasser la viande des os, tendons, nerfs ou parties dures avant le passage dans l'appareil.
- Il est préférable de hacher la viande fraîche ou le poisson à température réfrigérée (mais pas surgelée !) afin d'éviter les pertes de jus.
- La viande fraîchement hachée doit être réfrigérée et cuisinée dans les 24 heures.
- Pendant le hachage, les graisses des viandes peuvent s'agglutiner à l'intérieur du boîtier du hachoir, ralentissant ainsi l'appareil et fatiguant le moteur. Dans ce cas, arrêter l'appareil, le débrancher et le démonter, nettoyer toutes les parties à l'eau chaude et remonter.
- Quand cela est possible, alterner le hachage de viande avec du pain sec, pour conserver la vis sans fin propre et garantir ainsi une efficacité optimale

Entonnoir de remplissage de saucisses

- Procéder avec l'appareil débranché.
- Retirer le disque à trous et le couteau en croix du hachoir.
- Pousser, de l'intérieur, l'extrémité mince de l'entonnoir par la bague de fermeture. Visser la bague de fermeture.
- Tremper le boyau pendant 15 minutes environ dans de l'eau tiède afin de le rendre élastique.

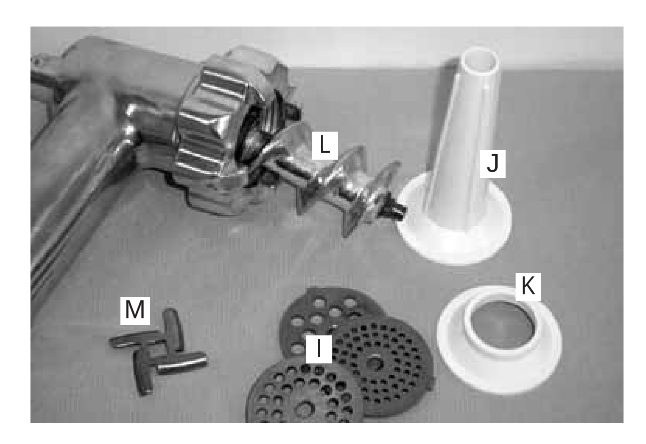
DESCRIPTION OF APPLIANCE

A. On / Off / Reverse switch
B. Screw plug
C. Motor block
D. Opening for the drive shaft
E. Feedstick (not shown)
F. Feed pan with feed funnel
G. Mincer head
H. Closing ring



Accessories

I. Mincer plate fine, medium, large
J. Sausages funnel
K. Adapter Kebbe
L. Worm
M. Cross-bladed knife



- If the cord or the plug is getting more and more hot, contact a qualified electrician.
- Never repair the appliance yourself. All interventions made by a non-qualified person can be dangerous ; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

Special recommendations :

- Always keep fingers and accessories out of the feed pan in order to prevent any risks of injuries or any damages on the appliance.
- The mincer must only be used to process meat and vegetables. Do not mince hard parts such as bones. Do not mince hard-fibre foods.
- Only operate the mincer after it has been carefully assembled.
- Carry the appliance with both hands by the motor block – never by the filling pan or the mincer.
- Never push the food into the feeding funnel with your fingers. Always use the feedstick for this purpose.
- Before using the mincer for the first time, all parts – excepted the motor block – must be thoroughly cleaned in warm soapy water.
- To ensure that the mincer does not seize up, never operate it under excessive pressure.
- Instantly switch off the mincer should the worm or knife become blocked by a hard object. Switch on the mincer after it has been cleaned. Then switch from Marche (On) to Arrêt (Off,) wait for approx. 6 seconds to be certain that the motor is no longer running.

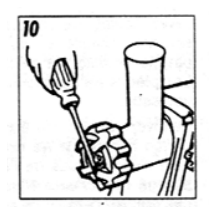
THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS.

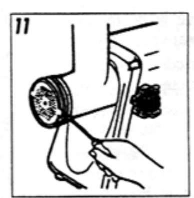
SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

- Enfiler ensuite le boyau sur l'entonnoir pour pouvoir le remplir.
- Mettre les ingrédients pour saucisses dans la coupe de remplissage.
- Brancher l'appareil, placer l'interrupteur en position « marche ».
- Pousser la masse au moyen du poussoir. Ne jamais pousser à l'aide des doigts. Le boyau est automatiquement rempli de façon uniforme.

Nettoyage

- Eteindre l'appareil et le débrancher. Assurez-vous que le moteur est arrêté.
- Retirer le hachoir du bloc moteur.
- Dévisser la bague de fermeture (fig. 10).
- Retirer le disque. Si nécessaire, placer un couteau ou un tournevis entre le disque et le boîtier du hachoir afin de sortir le disque (fig. 11).
- Enlever le couteau en croix. Retirer la vis sans fin.
- Laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse et les essuyer. Ne pas utiliser de détergents. Les pièces ne sont pas adaptées au lave-vaisselle.
- Nettoyer le bloc moteur au moyen d'un chiffon humide. Il ne doit en aucun cas être nettoyé sous de l'eau courante ou plongé dans l'eau. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de solvants.
- Graisser les disques et le couteau au moyen d'huile comestible pour éviter la corrosion par air.





ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. **WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

Please read all these instructions carefully before using this appliance.

- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage. Any error in connecting the appliance invalidates the guarantee.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of reach of children.
- Only use this appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions. Never use for any other purposes.
- Never immerse the product in water or any other liquid for any reasons. Respect the instructions for cleaning.
- Do not use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Do not use if you have wet hands.
- Keep the mincer far from hot sources or electric appliances.
- Never pull the cord to unplug or move the appliance.
- Unplug the appliance before cleaning or changing any parts of it or when it’s not in use.
- Always switch off the appliance before unplugging.
- Do introduce neither sharp metallic objects, nor fingers inside the appliance.
- From time to time, check the cord. Never use the cord, the plug or the appliance when they show any sign of damage. Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Ensure that the power supply cable does not hang down from the work surface as it could be easily pulled, particularly by small children, thereby causing serious accidents.